

Пищевые заболевания и отравления



РАБОТУ ВЫПОЛНИЛА СТУДЕНТКА ГРУППЫ 22 ОП
БЕЛЬТЮКОВА ВАЛЕНТИНА

Пищевые заболевания



Пищевые заболевания обуславливаются возбудителями туберкулёза, бруцеллёза, сальмонеллёза, чумы верблюдов, орнитоза, ящура и др. Кроме того, к этой группе относят возбудителей болезней человека (брюшной тиф, холера, дизентерия и др.), не встречающихся у животных, но передающихся людям через продукты питания

Пищевые токсикоинфекции



I Пищевые токсикоинфекции – это острые заболевания, возникающие при употреблении продуктов питания, содержащих массивное количество живых клеток специфического возбудителя



- **а) Сальмонеллезы.** Возбудители этих пищевых токсикоинфекций - бактерии из рода *Salmonella*. Быстрое проникновение сальмонеллезных бактерий в кровь и развитие бактериемии. При разрушении бактерий в организме освобождается эндоксин, который в значительной мере обуславливает клиническую картину токсикоинфекции.



- **б) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.** К ним относят группы кишечной палочки и протей, которые чаще являются виновниками пищевых заболеваний. Эти бактерии довольно широко распространены во внешней среде, встречаются или постоянно обитают в кишечнике животных и человека.
- Фактором передачи инфекционного начала, как и в случаях пищевого сальмонеллеза, может оказаться мясо экстренно убитых животных. Особая роль отводится мясным полуфабрикатам и готовым пищевым продуктам, при производстве и хранении которых был нарушен санитарно-гигиенический режим.



- **в) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *Cl. Perfringens*.** Рекомендуют считать пищевые продукты, подлежащие длительному хранению, доброкачественными, если в 1 г продукта вегетативных клеток микроорганизма содержится до 10000, а споровых до 1000. В целом рекомендации сводятся к тому, что при установлении обсеменения *Cl. perfringens* мяса и мясных продуктов последние необходимо проваривать. При контроле пищевых продуктов надо иметь в виду, что обсеменение молока этими микроорганизмами нередко вызывает порчу сыров



- **г) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *V. cereus*.** Возбудитель очень широко распространен в окружающей внешней среде (почве, воздухе, воде), обнаруживается на кожном покрове животных, на поверхности оборудования предприятий по изготовлению продуктов питания, а также в мясе, субпродуктах, мясных полуфабрикатах в процессе их хранения, растительных пищевых продуктах и т. д. В пищевые продукты проникает обычно экзогенным путем, не изменяя их органолептических показателей.

Пищевые бактериальные токсикозы



II Пищевые токсикозы - острые или хронические (микотоксикозы) заболевания, возникающие при употреблении пищи с наличием токсина, накопившегося в ней в результате жизнедеятельности специфического возбудителя.



- **а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.** Встречаются они в воздухе, воде, на коже, в дыхательных путях, в кишечнике человека и животных. Источники инфицирования пищевых продуктов стафилококками и стрептококками многообразны. Одно из основных мест занимают животные (коровы, овцы) с воспалением вымени и дающие заведомо зараженное этими микроорганизмами молоко. Нередко энтеротоксигенные штаммы стафилококков, стрептококков выделяются из туш и органов животных, экстренно убитых с течением септикопиемических процессов, энтеритов, пневмоний.



- **б) Ботулизм.** Тяжелая болезнь, возникающая под действием нейротоксина, вырабатываемого *C. botulinum*. Патогенетическим фактором является ботулинический токсин, образуемый в основном при развитии возбудителей ботулизма в пищевых продуктах. Возбудители ботулизма являются спорообразующими анаэробами. Значительную опасность в отношении ботулизма представляют консервы, копченые, вяленые или соленые продукты.

Пищевые микотоксикозы



III Грибы представляют собой обширную группу микроорганизмов (около 100 тыс. видов), среди которых имеются образующие токсины, представляющие опасность для здоровья человека и животных (афлатоксины, охратоксины, пеницилловая кислота, цитрин и др.).

Доминирующими видами грибов, которые активно развиваются в пищевых продуктах, являются представители родов *Aspergillus* и *Penicillium*.

В практике международной торговли пищевыми продуктами введены ограничения на содержание микотоксинов (в частности афлатоксина).

Группа отравлений	Подгруппа отравлений		Причинный фактор заболевания
Микробные	Токсикоинфекции		Энтеропатогенные кишечные палочки, бактерии рода протеус, энтерококки, перфрингенс, Бациллы цереус вибрион парагемолитический, другие условно патогенные микроорганизмы
	Токсикозы	Бактериотоксикозы	Энтеротоксигенные стафилококки, ботулиновая палочка
		Микотоксикозы	Микроскопические грибы: аспергиллы, пенициллы, фузарии, спорынья и др.
Немикробные	Отравления продуктами ядовитыми по природе	Растительного происхождения	Ядовитые грибы, ядовитые дикорастущие, культурные, сорные растения
		Животного происхождения	Икра и молоки маринки, усача, иглобрюх, некоторые моллюски и др. виды рыбы
	Отравления продуктами ядовитыми при определённых условиях	Растительного происхождения	Горькие ядра косточковых плодов, сырая фасоль, проросший картофель
		Животного происхождения	Печень, икра и молоки налима, щуки и др., мидии, мёд, собранный с ядовитых растений
Отравления примесями химических веществ			Пестициды, нитраты, нитриты, нитрозамины, соли тяжёлых металлов, циклические углеводороды и др.
Алиментарная пароксизмально – токсическая миоглобинурия (гаффская, юксовская, сартландская болезнь)			Озёрная рыба некоторых районов мира в отдельные годы